

Jabłecznik na półkruchym spodzie



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
cukier	10 dag
jajko	1 szt
żółtko jajek	1 szt
masło lub margaryna	15 dag
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
jabłka przygotowane wg. przepisu http://www.doradcasmarku.pl/przepis/22246/jablka-do-szarlotki.html	3 słoiki jak do dzemu
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników na ciasto zagnieść jednolitą masę, zawinąć w papier śniadaniowy i włożyć na godzinę do lodówki. Jabłka wymieszać z tartą bułką, tak żeby masa nie była zbyt mokra. Przygotowana wcześniej blache wylepić 3/4 ciasta. Ciasto lekko podpiec (ok 20min) w nagrzanym do 160-170 stopni piekarniku. Na tak przygotowany spód wyłożyć masę z jabłek, z reszty ciasta zrobić ozdobną kratkę na wierzchu. Wstawić z powrotem do piekarnika i upiec na złoty kolor.